

Ivre de toi 2019

Vin de France - Blanc - BIO

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct. Les cépages sont vinifiés séparément. Sélection des jus, fermentation à basse température (14 à 16° C) pour extraction des arômes. Mise au propre en fin de fermentation.

VIEILLISSEMENT

A boire immédiatement. Potentiel de garde 2 à 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne de 75 cl.
2000 bouteilles, carton de 6 bouteilles.

CULTURE

Nous travaillons dans le respect de la vie des sols, sous influence de la lune et en refusant tout produit chimique de synthèse. Vignes enherbées et vendanges manuelles avec soin.

Certifié BIO par ECOCERT.



Alcool
12.5% Vol.

SO2 total
51 mg/l

Cépages
Clairette 90%
Viognier 10%

Rendement
25 hl / ha

Age des vignes
30 ans (moyen)

Vendanges
100% manuelles

Type de sol
Débris alluvionnaires, argile et sable

DEGUSTATION

Robe jaune couleur blé intense. Le nez, un peu fermé au départ, s'ouvre sur des notes de citron, de fruits à noyau. La bouche est fraîche et s'arrondit à la dégustation. Notes de fruits à chair blanche et notes citronnées. Un vin léger, frais parfait pour accompagner vos poissons grillés, à l'apéritif ou sur des salades estivales.



+33 (0) 4 90 72 64 61
contact@orgamic-vins.com
www.orgamic-vins.com

Domaine Orgâmic
SCEA Vins de Copains

263, rue de la Californie
Hameau de Lumières
84220 GOULT